

Weinempfehlungen zu Ihrem Menü

Jahrgang		0,5l	0,2l	0,1l	Flasche
----------	--	------	------	------	---------

Weisswein

2022	Scheurebe Plauelrain 1. Lage Andreas Laibe, Durbach / Ortenau	28,50 €	12,20 €	6,70 €	39,50 €
2024	Vernaccia di San Gimignano Selvabianca Il Colombaio di Santachiara (bio), Toskana / Italien	33,00 €	14,00 €	7,20 €	42,00 €
2022	Costers de Cornudella Companyia Viticola Sileo, Montsant / Spanien	42,00 €	18,00 €	9,80 €	56,00 €
2020	Chardonnay Ihringer Winklerberg Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil / Kaiserstuhl	39,00 €	17,00 €	8,80 €	49,00 €
2024	Menetou-Salon Rosé La Montaloise Domaine de la Fidélité (bio), Loire / Frankreich	36,00 €	15,60 €	8,20 €	45,00 €

Rotwein

2023	Spätburgunder Bassgeige 1. Lage Franz Keller, Oberbergen / Kaiserstuhl	45,00 €	19,50 €	10,80 €	59,00 €
2023	Chianti Classico Riecine, Toskana / Italien	42,00 €	18,00 €	9,80 €	56,00 €

Dessertwein

2024	Riesling Erdener Treppchen Spätlese Dr. Hermann, Erden / Mosel			6cl.	7,50 €
------	---	--	--	------	--------

Aperitif Empfehlungen

	Pinot Feuerbacher Steingässle Extra Brut Reinecker, Auggen / Markgräflerland		8,00 €	48,00 €
	Roederer Collection 245 Brut Champagne / Frankreich		16,00 €	75,00 €